

BORRELKAART

Zuurdesembrood met dips		€ 7,50
Oester nature		€ 4,50 p. st.
Oester gratineerd met Champagne Sabayon		€ 5,50 p.st
Rijk gevulde borrelplank 2 pers. ook vegetarisch mogelijk		€ 25,00
Rendang kroketjes		€ 10,00 3st.
Groente dumplings		€ 9,00 5 st.
Pinsa burrata – pistachepesto – Ibericoham		€ 18,50

SOEPEN

Huisgemaakte tomatensoep geroosterde tomaat		€ 8,50
Tom kha kai (extra stukjes kip)		€ 9,50 € 5,00
Huisgemaakte Bisque (extra langoustine-tartaar)		€ 14.50 € 7,50



= vegetarische gerechten

Indien u allergie of dieetwensen heeft, geeft u deze door aan uw gastheer/gastvrouw.

KLEINE GERECHTEN

Steak Tartaar klassiek 100 gr € 20,00
eigeeel – ui – mosterd – brioche -dragon

Huis gerookte zalm € 22,00
brioche – hofmeestersaus

Zwezerik Korean style € 22,00
bosui – miso – kimchi

Krokante Shiso  € 19,00
paddenstoelen – burrata – ei – truffelvinaigrette

GROTE GERECHTEN

Pasta met mais-kip € 25,00
eekhoorntjesbroodsaus – Parmezaanse kaas

Ravioli  € 24,00
pistache – spinazie – Parmezaanse kaas

Ossenhaas 120 gr. – Aziatische saus € 47,00
pommes Paolo – bimi

Roodbaarsfilet € 27,00
Mole – verveine – beurre blanc

EXTRAS

Verse friet – huisgemaakte mayonaise € 6,00

Aardappel mousseline € 5,00

Pasta Aglio e olio € 7,00



= vegetarische gerechten

Indien u allergie of dieetwensen heeft, geeft u deze door aan uw gastheer/gastvrouw.

ZOETIGHEDEN

Appel Tarte Tarin € 13,00
vanille-ijs – vanillesaus - slagroom

Dame Blanche € 13,00
vanille -ijs – warme chocolade – slagroom

Ananas gekarameliseerd € 13,00
rozemarijn – dulce de leche ijs

HARTIGHEDEN

Assortiment van 3 verschillende kazen € 15,00
notenbrood – diverse garnituren

Vacherin de Mont d’Or € 12,00
brioche – macadamia – portsiroop



= vegetarische gerechten

Indien u allergie of dieetwensen heeft, geeft u deze door aan uw gastheer/gastvrouw.